

静岡県榛原郡川根本町における高級茶の生産と流通

著者	深瀬 浩三
雑誌名	地理空間
巻	1
号	2
ページ	142-159
発行年	2008
URL	http://hdl.handle.net/2241/00151346

静岡県榛原郡川根本町における高級茶の生産と流通

深瀬浩三

東京学芸大学 大学院生

本論文は、煎茶の茶産地として発展した静岡県川根地域を対象に、川根茶の生産と流通を考察し、地域ぐるみの取組みによる山間地の高級茶生産の継続的發展を明らかにした。川根地域の茶業は、わが国の他の茶産地と同様に、明治期から海外への茶の輸出拡大にともなって発展した。1964年には茶業界で初の全国農業祭天皇杯を受賞したことをきっかけに、全国に高級茶「川根茶」の名を馳せることになった。その後も茶生産者が、茶品評会で数々の優等賞を受賞することにより、高級茶産地としての知名度を誇示し続けてきた。また、川根茶が茶市場に出回りにくいことや、消費者への通信販売を中心とした販売活動によって希少価値が生み出されている。1970年代以降、伝統的技術を維持する一方で、労働力不足や高齢化、施設投資の軽減を図るために、行政の補助事業を活用した共同製茶工場や農協の再製茶工場の大型化による産地再編が行われてきた。また、行政は今まで生産部門を支援してきたが、川根茶自体の知名度の向上を図るために、地域ぐるみで産地ブランド化にも力をいれている。経営体にとって、労働力（後継者）の確保は大きな課題となり、これは今後の産地の存続に大きく関わる問題である。

キーワード：川根茶、山間地、茶業、ブランド化、静岡県

I はじめに

日本の茶業は長い歴史を持っているが、明治期以降の茶の輸出増大によって発展を遂げた。明治期から昭和初期にかけて山間地から平坦地（台地）へ茶生産が拡大したといわれ（山本，1973；寺本，1999），それ以来、茶生産は平坦地と山間地で展開されてきた。1970年代前半には、緑茶・茶飲料の需要¹⁾が拡大したが、1970年代後半以降、荒茶の生産過剰による価格低迷に陥った。小規模な茶産地は淘汰されたが、平坦地の大規模な茶産地では生産規模の拡大を軸とした産地再編が図られるようになった（有本，1978；國澤，1999）。一方、山間地の茶産地ではある程度の茶園の規模拡大は実現されたが、それには限界があった。そのため、山間地では平坦地との規模格差を補完するために、品質を追究した高級茶生産が行われてきた。これは茶が有している必需性と嗜好性という二面性が、条件が劣悪な山間地でも茶産地の形成

と存続を可能にしたためである（片岡，1993）。しかし、近年、茶の栽培技術の進歩や深蒸し製法などによって、平坦地でも高品質な茶の生産と早期出荷が可能になり、山間地との茶の品質格差は縮まっている。このような状況下で、山間地の茶産地は産地間競争にさらされ、その存立そのものが危機に陥っている。

茶業・茶産地に関する既存研究はさまざまな分野で数多く蓄積されてきた。日本の茶業・茶産地を総合的に把握した研究²⁾に加えて、個別の茶産地については、関東南部の狭山茶産地³⁾や静岡県の各茶産地⁴⁾、京都府の宇治茶産地⁵⁾、九州の福岡県や鹿児島県の各茶産地⁶⁾を考察した研究が多い。山間地の茶業については、山本（1960）は静岡県中部を事例に、茶業と林業の複合経営が茶生産を存続させることを明らかにした。岡本（1981）は高知県の山間部を事例に、深谷ほか（1982）は神奈川県足柄山間部を事例に、茶産地の形成と茶業の経営構造を明らかにした。片岡（1985、

1993)は玉露の産地である福岡県黒木町を事例に、荒茶の価格低迷と手摘みを担う雇用労働力の不足によって、生産者の経営対応が分化したことを明らかにした。その他、酒井(2003)や佐藤(2004)はメディアを通じた販売活動が茶産地の存続につながると指摘している。

このように、個別の茶産地を取りあげた既存研究では、産地形成やそれ以降の多様化する茶業経営の変容に着目している。しかし、山間地の茶業に着目した研究は少ない。山間地の茶業では、労働力不足や高齢化、産地間競争などの問題に直面しながら、どのような取り組みによって高級茶の生産が維持・発展されてきたのだろうか。また、高級茶の販売戦略にも着目する必要がある。以上を踏まえ、本研究では山間地における煎茶の産地として知られてきた静岡県川根地域を対象とした。

川根地域の茶業に関する既存研究は、笹原ほか(1991)が茶の生産・加工部門について詳細に分析している。本研究では、この研究成果をふまえ、茶の価格低迷や労働力不足などの問題を抱えながらも山間地で維持されてきた高級茶の生産と流通に着目し、茶産地の継続的発展のしくみを明らかにすることを目的とする。川根茶⁷⁾は宇治茶や狭山茶と並ぶ日本三大銘茶の一つであり、本研究では歴史的にも川根茶生産の中心である川根本町(旧中川根町)⁸⁾を事例地域として考察する。

II 静岡県の茶生産の動向と研究対象地域

図1は主要府県別における荒茶の生産量(2005年)の分布を示している。静岡県(44,100t)は総生産量第1位の産地で、次いで鹿児島県(23,900t)、三重県(8,110t)、宮崎県(3,660t)、京都府(3,300t)、奈良県(2,850t)となっている⁹⁾。日本における茶生産は煎茶に特化しているが、それ以外の茶種の生産は地域によって異なってい

る。国内最大の茶生産を誇る静岡県では1975年以降、荒茶生産量は停滞傾向である(図2)。1970年代に新興産地である鹿児島県の茶生産が拡大した。

静岡県における集落別の茶園面積の分布をみると(図3)、1970年と2000年にかけて一部の地域で茶園が減少しているが、茶園は平坦地から山間地に分布している。生産地域別にみると、天竜・森地域や川根地域のような山間地が静岡県全体に占める割合は低い。本研究では茶生産が盛んな県中央部の中で、茶が農業粗生産額の90%以上を占める川根地域を研究対象とした。大井川中流域に位置する川根地域は、大井川兩岸の河岸段丘および山腹を含む南北に長い山間地である(図4)。昼夜における寒暖の差が著しく、水はけや日当たりが良いという環境は、良質な茶葉の育成に好条件である。また、大井川からの川霧が茶畑を包み、霜害の防止に役立っている(澤村, 1996; 鈴木, 1999; 本多, 2007)。2005年の川根地域における茶園面積は、川根町で403ha、川根本町で611haである。10aあたりの生葉の生産量は、静岡県平均に比べると、川根地域では約400kg低い(図5)。また、川根地域の中でも標高の違いにより生葉の生産量に地域差がある。

図6は、1970年と2005年の川根地域における集落別の耕地面積を示したものである。1970年から2005年にかけて耕地面積が減少しているが、依然として耕地面積全体に占める茶園の割合は高い。1975年から2005年にかけて茶園面積が大きい集落は、川根町では抜里集落、旧中川根町では元藤川、水川、徳山、久野脇、地名集落などの大井川沿いの集落である。茶経営体について2005年農業センサスをみると、川根茶生産の中心である旧中川根町(現川根本町)では、総農家戸数の528戸は茶生産経営体数とほぼ一致している。兼業農家の占める割合が高く、1戸あたりの経営耕地面

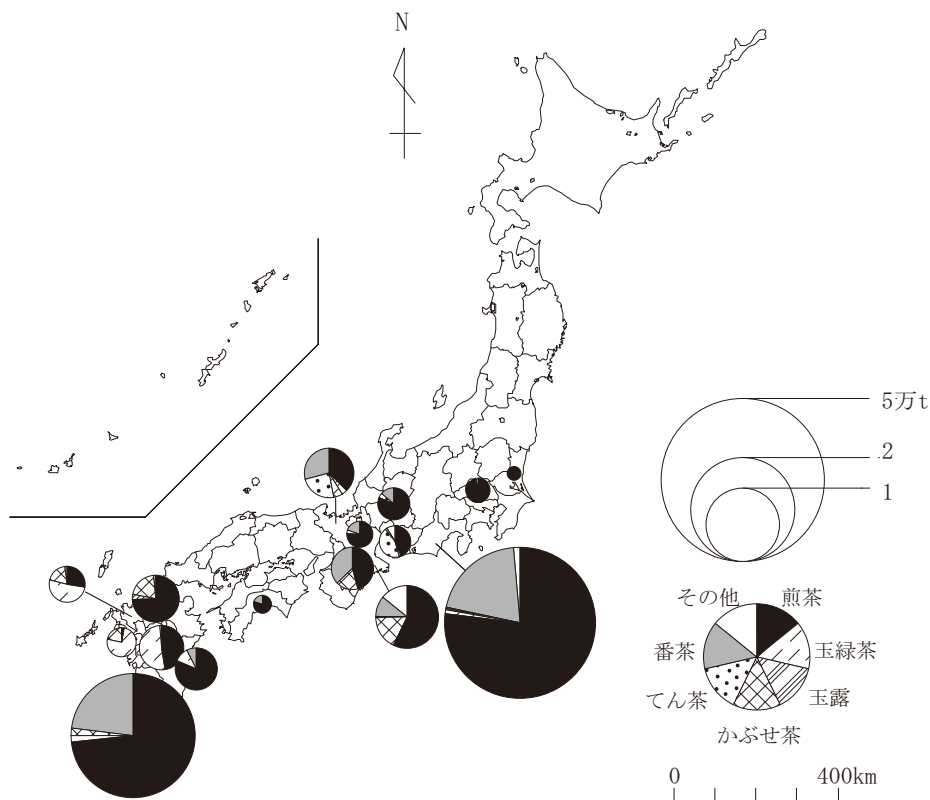


図1 主要府県別における茶種別荒茶生産量（2005年）

注）年間荒茶生産量500 t以上の府県のみとした。また、各府県で生産量10t未満の茶種は省略した。
（関東農政局静岡農政事務所統計部編（2006）：『どうずら静岡茶』より作成。）

積が1ha未満の農家が80%を占めている。川根地域では茶の手摘みによる労働集約的な高級茶生産が行われている。2006年（第60回）までの全国製茶品評会では、優等を13回、産地賞を11回受賞した。通算36回の全国手揉茶品評会では15回の優等を受賞した。川根地域は、このように茶品評会で高い評価を得てきた茶産地であり、研究対象地域として好適である。

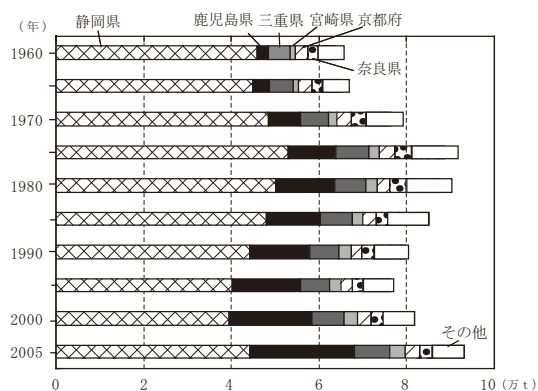


図2 主要府県別の荒茶生産の推移

（関東農政局静岡農政事務所統計部編（2006）：『どうずら静岡茶』より作成。）

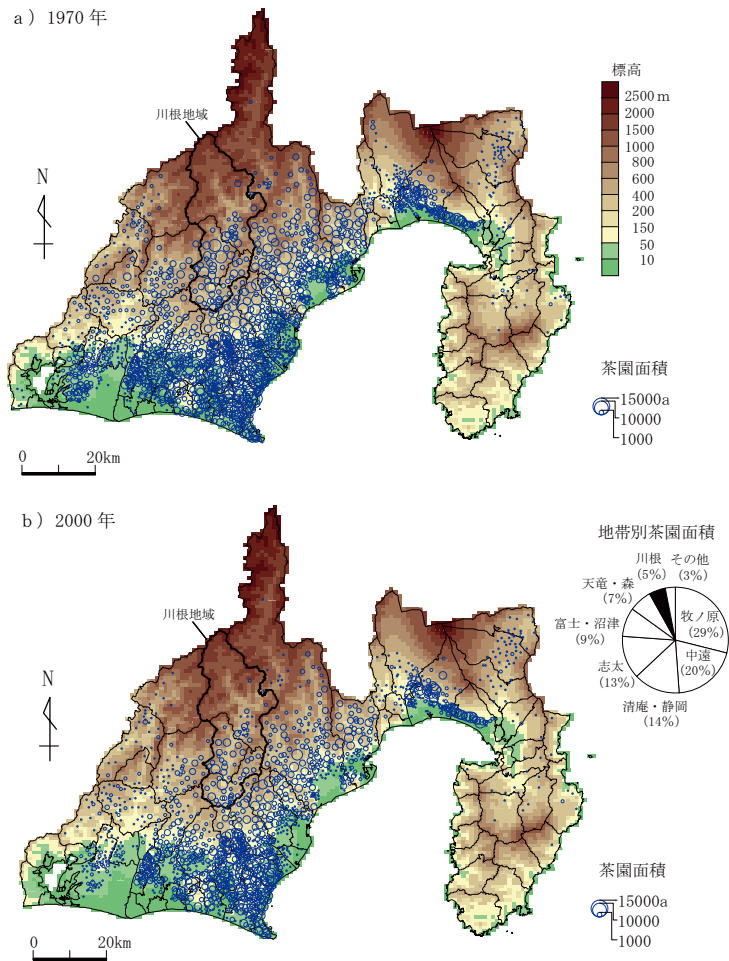


図3 静岡県における農業集落別の茶園面積の分布
(農業集落カードより作成。)



図4 旧中川根町の景観

大井川兩岸の河岸段丘および山腹に茶園が分布する。
(2007年10月 筆者撮影)



図8 茶摘み作業

傾斜が急な茶園や品評会用の茶園では、大人数で茶の手摘みを行う。
(2008年5月 生産者Jから生葉を買い取っている茶商L氏撮影提供)

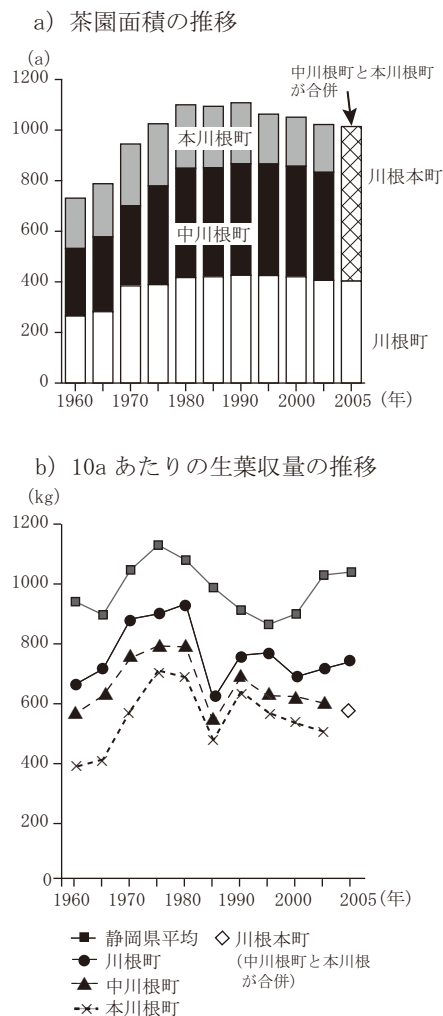


図5 川根地域における生葉生産の推移

注) 2005年に中川根町と本川根町は合併して川根本町となった。

(関東農政局静岡農林統計情報協会：各年『静岡農林水産統計年報』より作成。)

Ⅲ 旧中川根町における茶業の展開

川根地域における茶生産の起源は明らかではないが、江戸時代の慶長初期に茶を年貢として納めていた記録があり、少なくとも16世紀末には茶が主要産物となっていた(中川根町制三十周年記念誌編集委員会, 1992; 中川根町史編さん委員会

編, 2005a)。江戸時代末期には茶園の開拓が盛んになり、中村藤五郎や坂本藤吉などの先駆者らによって、宇治や近江の製茶技術が普及した(上白石, 2001; 大石, 2004)。

明治期に入ると、大井川通船の開始や茶の輸出振興策などによって、川根地域における茶生産量が増大した。川根地域で生産される茶は品質が良く、買い手から高い評価を得ていた。茶生産の規模拡大を促進するために製茶機械が導入されたが、この当時は機械による製茶技術が未熟だったため、荒茶の品質低下を招く結果となった。この失敗をきっかけに、1885年に川根地域の村々は手揉み製茶を奨励し、製茶機械の使用を取り締まるために川根茶業組合を結成した(本川根町史編さん委員会編, 2003)。茶生産の先駆的農家を中心に生産者組合が組織され、茶産地の体制が確立されていた。川根茶業組合では製茶技術を向上させるために製茶の伝習所を設置した¹⁰⁾。しかし、当時、日本の各茶産地が手揉み製茶から機械製茶へ移行する時期であり、手揉み製茶は維持されなかった。1916年には、川根茶業組合は一部の製茶機械の使用を解禁した。第二次世界大戦にともなって、1944年から1947年にかけて茶業統制が行われた。1948年に川根地域の各役場と各農業協同組合、茶商組合が協力して、中川根町の川根茶業会館を設立すると同時に、川根茶業組合が再結成された。1953年には、中川根町では町独自の改植奨励補助施策によって畑から茶園への転換が行われた。やぶきた品種の栽培面積は、1957年から1965年にかけて26haから116haへと増大した。

1964年には、中川根町に茶業振興のために町立の農林業センターが誕生した。農林業センターでは、生葉栽培に関してはやぶきた品種の普及、荒茶製造に関しては製造技術の開発・普及を進めた。この結果、同年には先駆的農家らが全国農業祭天

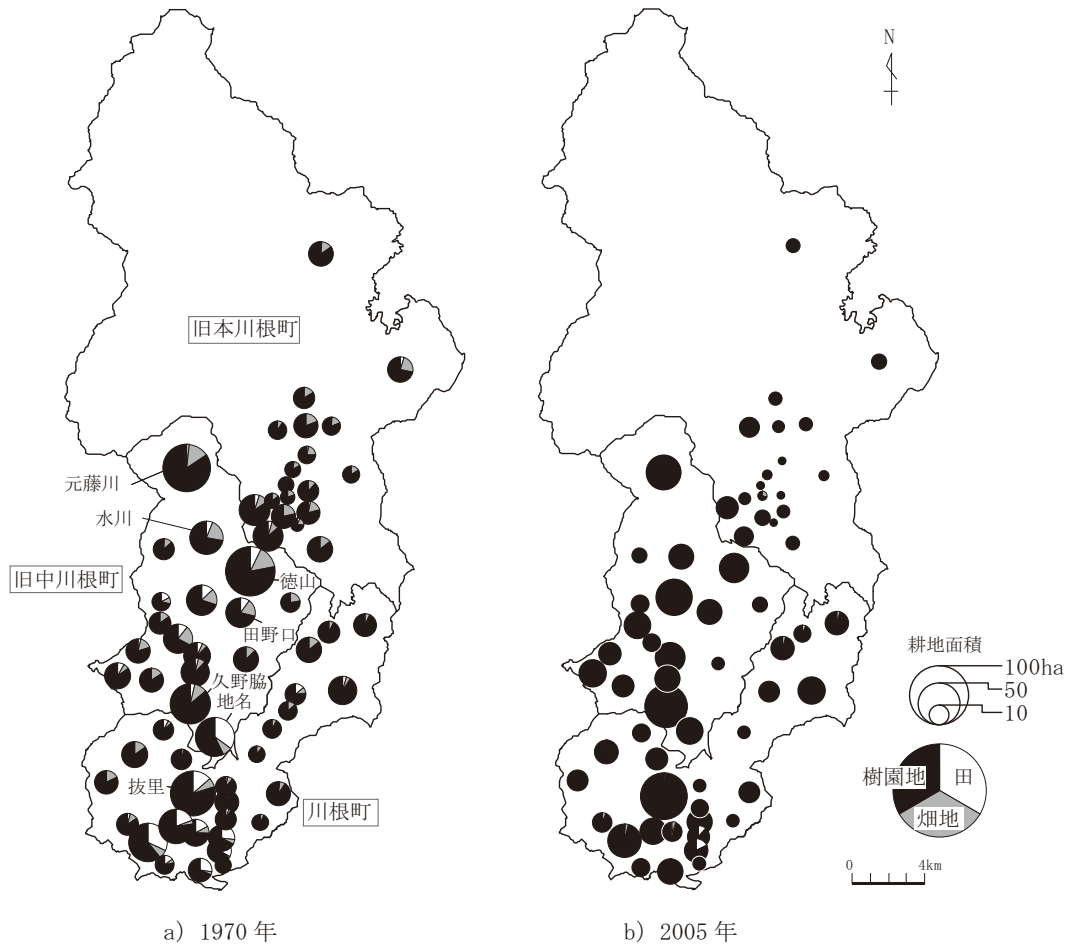


図6 川根地域における耕地面積の変化

注) 樹園地の面積は茶園面積とほぼ一致した値である。
(2005年農業集落カードより作成。)

皇杯を茶業界で初めて受賞し、全国に高級茶「川根茶」の名を馳せることになった。この快挙をきっかけに、1968年には山村振興事業の一環として改植茶園造成が急速に進んだ（中川根町史編さん委員会編，2005a）。その一方で、農業従事者の流出や手摘みを担う雇用労働力の不足¹¹⁾により、製茶機械の大型化や手摘みから動力摘採への転換など、茶生産の省力化が迫られた。

1970年代から1980年代にかけて、製茶機械の

大型化が全国的に進展した。川根地域でも行政の補助事業を活用した基盤整備が実施され、茶産地の再編期を迎えた。1970年代から手摘みの雇用労働者の確保が難しくなり、収穫効率を上げるために、手摘みに加えて動力摘採機が導入された。また、個人所有の茶製造工場が増加した（表1）。これは町で手摘みによる高級茶生産の指導が行われたからである。委託加工料が高いために、高級茶ほど生葉売り経営よりも自園・自製経営が経済

表1 旧中川根町における製茶工場数の推移

	個人所有の工場	共同製茶工場
1958年	292	28
1965年	327	24
1970年	343	20
1973年	359	19
1982年	359	20
2006年	215	19

(中川根町史編さん委員会編(2005年b)および川根本町役場資料より作成。)

的に有利なためであった。1979年には、川根茶業のさらなる振興を目指して、当時の川根町や中川根町、本川根町の茶商たちによって川根茶業組合は川根茶協同組合へ再結成された(本川根町史編さん委員会編, 2003)。1980年には、中川根町は伝統的な茶生産技術の伝承や品質向上のために、静岡県の間地茶業振興事業の補助をうけて茶業技術研修センターを設置した。1981年頃から防霜ファンの設置も始まった。

1980年代から行政の補助事業をうけて、大井川に沿って共同製茶工場が多く設立された。個人投資では大型の製茶機械を導入することが困難なため、集落単位で共同製茶組織を発足させて、生産者同士が出資し、共同製茶工場を設立する動きがみられた。また、1986年に北榛原農業協同組合の中川根茶再製工場が開設されたことにより、川根地域全体の約60%の荒茶を集荷・再製加工して仕上げ加工業者へ販売するようになった。再製茶工場は産地価格を形成する役割を担うようになった。

2007年現在では、1つの共同製茶工場には30～40戸の茶生産者が所属している(図7)。加えて、仕上げ加工業者(産地内の茶商)は、茶生産が盛んな元藤川集落を中心に大井川鉄道沿いの主要駅付近に分布している。摘採された生葉は一般に長期保管ができないため、できるだけ早く加工処理しないと品質が低下する。このため、茶園近くに

製茶工場や仕上げ加工業者が分布している。仕上げ加工業者は、1988年には49戸(川根町11戸、中川根町と本川根町38戸)であったが、高齢化と労働力不足によって、2007年現在では39戸(川根町9戸、川根本町30戸)に減少している。

また、農業協同組合の再製茶工場も大型機械を導入するために、2006年に国と県の補助事業(約8億4,500万円)を受けて、川根地域の各町にあった農業協同組合の再製茶工場を1つに統合して、旧中川根町にJAおおいがわ川根茶業センター(以降、川根茶業センター)が設立された。2007年度の川根茶業センターにおける再製茶生産量は、一番茶で35万kg、二番茶で20万kg、秋晩茶で4万5,000kgである。

このように、1970年代後半から労働力の減少などで手摘みによる労働集約的な茶栽培が困難となった。自園・自製による高級茶の生産が中心であったが、生産規模の拡大にともなう施設投資の増大や生産費の上昇は、徐々に伝統的な茶生産形態に変化をもたらした。高級茶の生産にとって自園・自製のメリットが強調されてきたが、製茶機械の進展は多額の投資を必要とする。大型の製茶機械を導入に多額の投資をすることができない多くの生葉売り経営や自園・自製経営にとって、共同製茶工場や再製茶工場の設立は、個々の茶業経営のコスト削減や省力化にとって大きな役割を果たしてきた。この結果、茶業経営は主に伝統的な茶の一貫生産を行う自園・自製・自販経営や加工業を中心とする自園・自製兼加工業者(茶商)と、共同製茶工場を利用して荒茶生産まで行う自園・共同製茶経営に分化した。

IV 茶業経営

1. 茶業経営の3類型

表2と表3は川根本町における茶生産者の主な経営形態を示している。聞き取り調査を行った茶

a) 製茶工場

b) 再製茶工場と仕上げ加工業者（茶商）

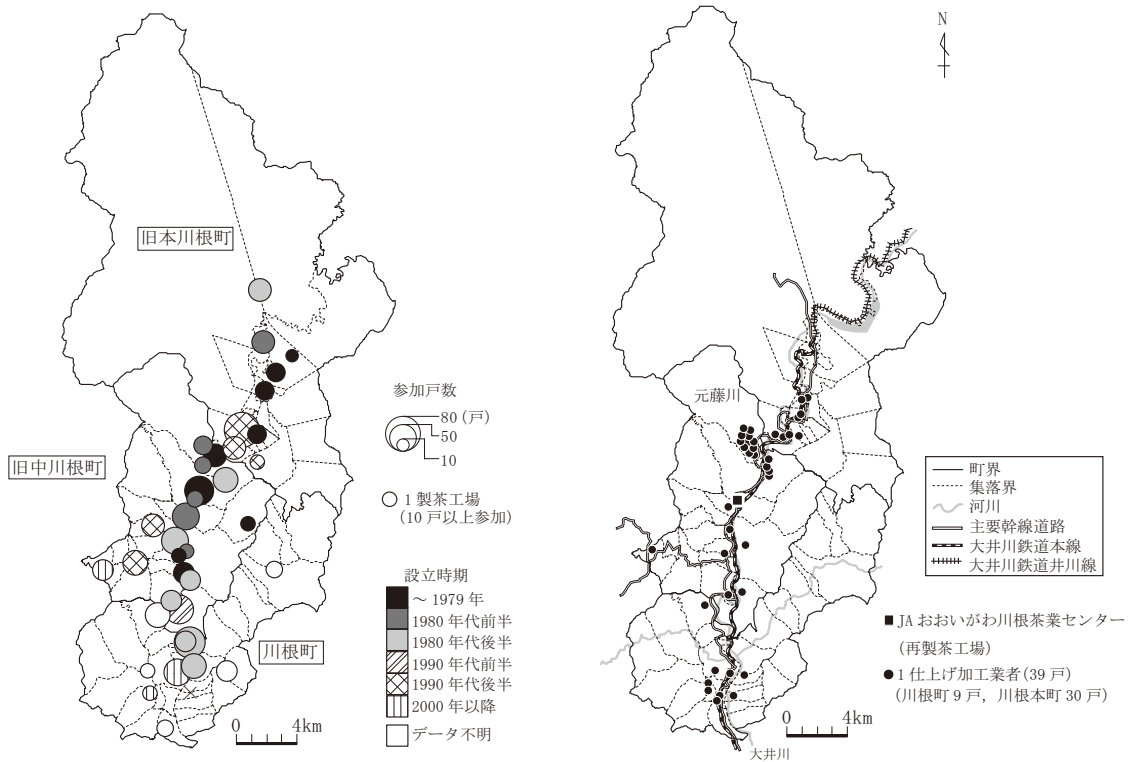


図7 川根地域における共同製茶工場・再製茶工場・仕上げ加工業者の分布（2007年11月現在）

注）38工場（うち×1製茶工場データ不明）。

（JA おおいがわ中川根営農経済センターの資料および川根茶業協同組合の資料、聞き取り調査により作成。）

業経営の形態は、生葉を栽培して共同製茶工場で荒茶加工を行う自園・共同製茶経営、茶の一貫生産・販売を行う自園・自製・自販経営、加工業を中心とする自園・自製兼加工業者（茶商）に分類することができる。

自園・共同製茶経営を行っているのは生産者A・B・Cである。元々、生葉売りや自園・自製・自販の経営を行っていたが、個人で大型の製茶機械の導入が困難となり、共同製茶組織へ参加する経営に転換した。前述したように、川根地域で共同製茶工場が多く設立されたのは1980年代以降のことで、生産者AやBが所属するような製茶

機械の共同利用組織による共同製茶が多くみられる。また、1990年代半ば以降から生産者Cが所属しているように、生産者の合葉によって荒茶を製造し、共同販売を行う共同製茶工場も現れている。共同製茶工場を利用する生産者は、製茶工場で高品質な荒茶を生産することに努力し、荒茶は主に川根茶業センターや茶商へ販売されている。生産者Aは自家で荒茶を買い上げ、仕上げ加工して通信販売を中心としている。茶園面積と労働力については、借地による規模拡大が図られ、1戸あたり100a以上の茶園を経営している。労働力については50～60代の家族労働力が中心である。

表2 茶生産者の茶園面積と労働力(2007年)

生産者番号	生産形態	茶園面積	茶園に占めるやぶきた品種の割合	農業従事労働力（◎は経営主）										雇用労働力・手伝い		世帯主の副業	
				30代		40代		50代		60代		70代～		常時	農繁期（茶摘）		
				男	女	男	女	男	女	男	女	男	女				
A	①	140a（うち40a借地）	100%	◎ ○										1名	2名+家族	土木業+自然薯栽培	
B		120a	100%	◎ ○											家族		
C		180a（うち50a借地）	90%	○ ◎											家族		
D	②	150a	80%	◎ ○ ○ ○											家族	林業 林業	
E		200a（うち100a借地）	60%	◎ ○										1名	50名+家族		
F		100a（うち30a借地）	60%	◎ ○ ○ ○											5名		
G		110a（うち15a借地）	95%	○ ◎	○										2名		家族
H		300a（うち20a借地）	60%	○	◎ ○												20名
I		100a(うち10a貸地，20a廃園)	50%	◎ ○											家族		
J		170a	80%	◎ ○											数名+家族		
K	③	100a	70%	○ ○	○ ◎										7名		不動産収入
L		60a	100%	○ ○	◎ ○ ○										1名	2名	

注) 生産形態は, ①: 自園・共同製茶, ②: 自園・自製・自販, ③: 自園・自製兼仕上げ加工業者(茶商)
(聞き取り調査により作成。)

生産者Cは, 収益の安定を図るために, 茶と自然薯栽培の複合経営を行っている。

自園・自製・自販の経営を行っている生産者はD～Jである。現在でも労働集約的な手摘みで一部の茶園で行いながら, 伝統的生産を維持している。共同製茶工場を利用している生産者と同じく, 通信販売が中心で, 口コミが重要な役割を果たしている。顧客は関東地方と静岡県内を中心とした固定客である。50代から60代の生産者が中心で, 借地による100a以上の茶園を経営している。生産者IやJのように, 標高600m付近に茶園を有する生産者は, 茶業と林業の複合経営により, 収入の安定を図っている。借地による規模拡大が図られているが, 近年, 高齢化などによって茶園の耕作放棄地が増加している¹²⁾。

茶生産の工夫についてみると, 生産者IやJは人里離れた標高600mの茶園であるため, 生葉の摘採時期が川根地域の中で遅い。このため, 生葉の有機栽培と労働集約的な手摘みによる高い付加価値をつけた茶生産を行っている(図8)。また, 2003年全国茶品評会で優勝した生産者Gは,

2004年から飲料メーカーとの契約により, ペットボトル茶を監修している。これにより, 川根茶業センターから飲料メーカーへの販路が拓けた。

自園・自製兼加工業者(茶商)の経営を行っているのは生産者KとLである。大型の製茶機械を導入している茶商は, 生葉は集落内や周辺集落の生葉売り農家から購入したり, 共同製茶組織や川根茶業センターから品質の高い荒茶を購入し, 仕上げ加工している。茶商は生葉売り農家と共同製茶組織, 川根茶業センターとの生産分業の関係を築いている。茶の販売については, 生産者Kは関東地方の茶商への卸売り販売を中心としている。生産者Lの場合は, 今まで述べてきた生産者と同様に, 通信販売を中心とした販売を行っている。

聞き取り調査を行ったほとんどの生産者は茶園が数か所に分散しているが, 茶園面積100a以上を有し, 50代～60代の家族労働力を中心とした経営を行っている。とくに, 産地の維持・発展の鍵となる通信販売については, 経営主が就農した1960年代から通信販売を本格的に開始された。

表3 茶生産者の茶の生産と販売の形態（2007年）

生産者番号	共同製茶工場		生葉流通		荒茶流通			仕上げ茶流通					販路開拓
	利用開始年	工場の大規模化	生葉生産	荒茶製造	販売先		自家で仕上げ加工	通信販売		直売所販売	販売先		
					農協	茶商		カタログ販売	インターネット販売				
						川根地域						静岡県内	
A	1986年		自園	生葉の持寄り	50%			組合全体の50%を買い取り	○	○	東京の仏具屋（1社）， 全国各地（顧客約600軒）	口コミ	
B	1985年	2004年		生葉の持寄り	50%	20%	20%	10%	○		○		関東と静岡県内の顧客約50軒
C	1982年	1996年		生葉の合葉				大手茶商へ共同販売100%（1社）					

生産者番号	生葉流通			荒茶流通		仕上げ茶流通						販路開拓
	生葉生産	生葉売り	荒茶製造			販売先	通信販売		直売所販売	販売先		
			委託	請負	仕上げ加工まで自製		農協	カタログ販売			インターネット販売	
D	自園				○		○	○		全国各地（顧客：約？軒）	口コミ	
E					○		○		関東60%，その他（40%）→顧客：約2300軒			
F					○		○		関東と関西地方を中心に顧客：約100軒			
G					20%	80%	○	○	関東と静岡県内を中心に顧客：約100軒			
H					○		○		全国各地（顧客：約1000軒）			
I				○	○		○		全国各地（顧客：約？軒）			
J		Lへ20%	Lへ80%	→ 荒茶を愛知県の茶商（1社）へ100%								

生産者番号	生葉流通		荒茶流通		仕上げ茶流通					販路開拓
	生葉生産	生葉買い	荒茶製造	荒茶の購入先		通信販売	販売先			
			加工請負							
			カタログ販売							
K	自園	50戸		100%	○	関東地方の間屋へ80%、デパートへ20%、少量：通信販売				口コミ
L		少数	生産者Jから	40%（2工場）	60%	○	静岡県内が60%、関東20%、その他20%（顧客約3000軒）			

（聞き取り調査により作成。）

それ以前は農協や茶商へ生葉や荒茶を販売していた。川根地域のように、標高約400m以上の茶園では、低温のために摘採時期が遅く、5月20日頃までに茶の摘採が終わらないので、茶市場での価格競争において不利である。通信販売の場合、出荷手数料がかからず収益を高めることができ、自家（企業）ブランドで販売するため、代金回収が早いという利点があげられる。生産者A・D・Gは、1990年代後半からインターネットによる通信販売を開始している。このように、茶業経営の存続につながる販路開拓については、自園・自製の

生産者や茶商がさまざまな茶品評会で高い会評価を得ることや、インターネットなどによる消費者へのPR活動、消費者（固定顧客）の口コミが新たな顧客獲得に結びついている。

2. 茶の生産と流通構造

図9は、川根地域における茶の生産と流通構造を示したものである。まず、茶生産の支援と資材の調達先についてみる。生葉栽培のための資材については、JAおおいがわを通して共同購入している。川根本町の農林業センターでは、早期成園

を促すためにペーパーポット苗を導入した茶の苗木を販売している。また、農林業センターは、JA おおいがわなどと連携して、生産者に対して

気象予報や土壌調査、病害虫の発生などの情報をファックスにより提供し、製茶技術の開発・普及、生産指導を行っている。生産者は、農林業セン

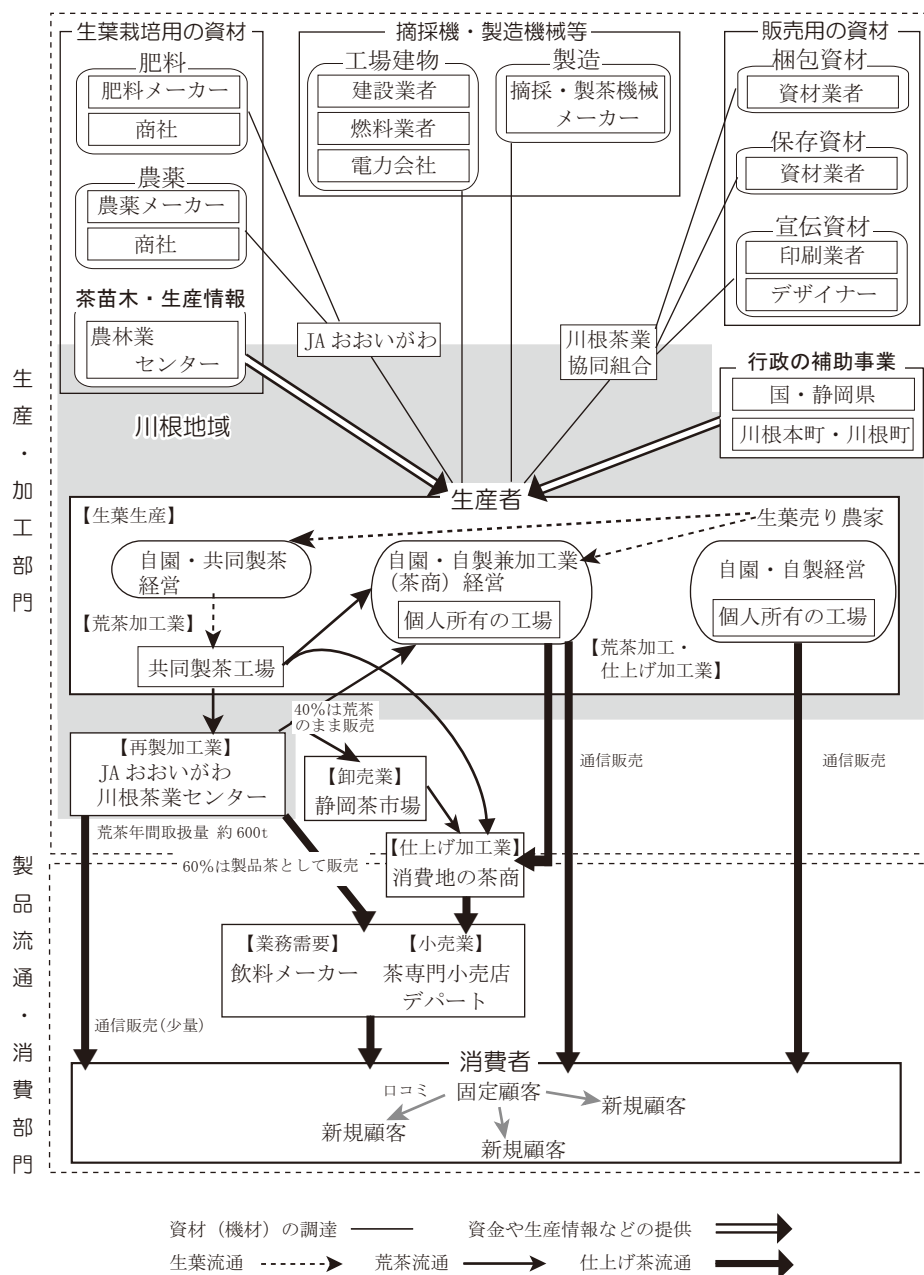


図9 川根茶の主な生産・流通構造(2007年現在)

(川根本町役場資料およびJA おおいがわ川根茶業センター、聞き取り調査により作成。)

ターなどが主催する研修会などへ参加し、生産に関わる情報を共有している。また、生産者同士の競合が製茶技術の向上につながっている。

製茶機械などについては、大手の各種業者から機械などを購入している。茶販売用の資材については、川根茶業組合を通じて各業者から資材を購入している。

行政の補助事業については、国や県の補助事業では、製茶機械の導入や製茶工場の設立に予算が当てられているが、町単独の補助事業は茶園の改植事業を中心に行われている¹³⁾。中川根町における町単独補助事業による改植面積をみると、2002年度は388a（44件、補助金7,439万円）、2003年度は348a（42件、6,723万円）、2004年度は372a（44件、7,155万円）、2005年度は434a（34件、8,542万円）であった。これらは茶園の老朽化による品質低下を防ぐための対応である。

川根地域内では山間地であるために茶生産に関わる関連企業の成立は難しく、川根地域外の静岡県内の大手業者から資材を購入している。また、茶業経営を支えるうえで、行政の補助事業は大きな役割を果たしている。

次に茶の生産・加工・流通についてみる。茶園で摘み取られた生葉が製茶工場へ出荷・販売されるまでの生葉流通、製茶工場で製造された荒茶が仕上げ加工業者（茶商）へ販売されるまでの荒茶流通、仕上げ加工業者から最終商品として小売店や消費地、消費者へ販売される仕上げ茶流通の3段階から構成される。川根地域では一般に次のような形態がみられる（図9）。生葉売り農家は、産地内の自園・自製の生産者や加工業者に販売や加工を委託したり、共同製茶工場へ持ち込む。自園・自製の生産者や共同製茶組織は、荒茶を産地内外の仕上げ加工業者や川根茶業センターへ販売している。仕上げ茶については、自園・自製の生産者は通信販売を中心に、消費者や小売店へ販売して

いる。また、川根茶業センターで集荷された荒茶の40%は、荒茶のまま静岡茶市場を通して、県内の茶商や小売店へ販売される。残りの60%は再製され、製品茶として産地内外の卸売業も兼ねている生産者などを通して消費地の小売店へ販売される。

このように、できるかぎり産地内で荒茶の売買を行うことと、通信販売を中心とした販売活動が、川根茶の希少価値を生み出し、高価格での取引を可能にしている。

V 川根茶のブランド化への取り組み

近年、茶消費の多様化や大手企業の茶ドリンク事業への参入など、茶業を取り巻く環境は激しく変化している（静岡県農林水産部お茶振興室、2001；小柳津、2004）。その対応策の一つが商品のブランド化である。産地内生産そのものが産地ブランドの価値であるが、労働力不足・高齢化などによる産地の規模縮小によって産地内生産は困難に直面している。地域の取り組みなどによっていかに産地内生産を維持していくかが、産地ブランド製品の課題となっている¹⁴⁾。

日本では1953年に茶の農林登録制度が発足し、在来品種からやぶきた品種への転換が進展した。やぶきたは緑茶の品質と収量の向上に大きく貢献した（静岡県茶業会議所、2003）。やぶきたの栽培面積の割合は静岡県全体の約90%を占めており、やぶきた偏重から抜け出せない状況である¹⁵⁾。そのため、近年では優良品種を導入した産地ブランド化など、従来のやぶきた品種にとらわれない新しい取り組みもみられる¹⁶⁾。

旧中川根町でも長年にわたり、やぶきた品種が主体に栽培されてきたが、中川根町独自の新品種の開発が行われた。1987年にやぶきたと中国産品種を組み合わせで育成された晩生種のおくひかり、1994年代初めに早生種の山の息吹を開発し、

種苗法による品種登録が行われた。1994年からは川根地域内の共同製茶工場で生産されるおくひかりの荒茶を、川根茶業センターの再製茶工場に一元集荷する体制を整え、一括仕上げによる販売が行われている（志太榛原農業改良普及所編，1989；中澤，2005a，2005b）。2000年には、中国浙江省杭州市で開催された中国国際銘茶品評会へおくひかりを出品し、金獎（国際的に高い評価を得たお茶に与えられた賞）を獲得した。

2004年には、川根本町における品種別栽培面積は、やぶきたが562.1ha，おくひかりが14.5ha，さやまかおりが11.0ha，かなやみどりが4.5ha，山の息吹が2.3ha，その他が8.3ha，在来品種が13.3haである。茶の摘採時期の集中を避けるために、町の方針でやぶきたと優良品種を組み合わせた経営が推進されている。また、川根本町では茶園に適した土地が限られているため、2004年から2006年にかけて国と県の中山間地域総合整備事業（事業費約2億3,000万円）を受けて、標高550m～600m地区に5.45haの茶園が造成された。この造成地には、入植者6戸（農事組合法人）がおくひかりを植栽したばかりである。2005年度の植栽面積は1.57ha，2006年度の植栽面積は2.84haである。

やぶきた偏重の茶業界で、新しい品種による産地の活性化は容易ではないが、優良品種と組み合わせた栽培と、品種を用いた産地ブランド化の方向性は有効である。川根地域では、2006年4月に施行された地域団体商標制度で、川根茶業協同組合が申請していた「川根茶」が特許庁から登録認定された。これを契機として、旧中川根町（現川根本町）では、茶業振興協議会を発足させ、生産部門における支援だけでなく、これまで課題であったマスコミなどを活用した宣伝活動にも積極的に取り組んでいる。

VI 高級茶生産と産地の継続性

－むすびにかえて－

今回の調査で明らかになったように、川根地域では、その自然的基盤のもとで、明治期から本格的に茶生産が発展してきた。図10は茶生産と産地の構造を示したものである。川根茶の価値を高めるメカニズムとして、自園・自製・自販の生産者や茶商が、茶品評会で数々の優等賞を受賞することにより、高級茶の産地としての知名度を誇示し続けてきたことが重要な要因である。しかし、1970年代以降、自園・自製を主体とした伝統的な生産形態は、規模拡大などにもなう施設投資の増大により、変容を余儀なくされた。高級茶産地としての伝統的技術を守る一方で、個々の生産者の施設投資の軽減を図るために、共同製茶工場や農協の再製茶工場の設立・大型化が進んだことは、平坦地の茶産地と同様に、山間地における茶産地の継続的發展に大きな役割を果たした。この結果、茶業経営の形態は、生葉売り農家や自園・自製・自販経営から自園・共同製茶経営、茶商といった多様な経営へと分化した。とくに、茶商と自園・共同製茶経営、川根茶業センターの生産分業の関係（結びつき）は、川根地域の茶生産自体の継続を支えている。また、川根茶の場合、茶市場に出回りにくいこと、口コミによる顧客獲得と消費者への通信販売を中心とした販売活動は希少価値を生み出している。

行政は今まで、生産部門における支援に積極的に取り組んできたが、川根茶自体の知名度の向上を図るために地域ぐるみで広報活動を行っている。また、茶業をいかした観光事業計画が予定されている。一方、経営体にとって労働力（後継者）の確保は大きな課題であり、これは今後の産地の存続に大きく関わる問題となっている。

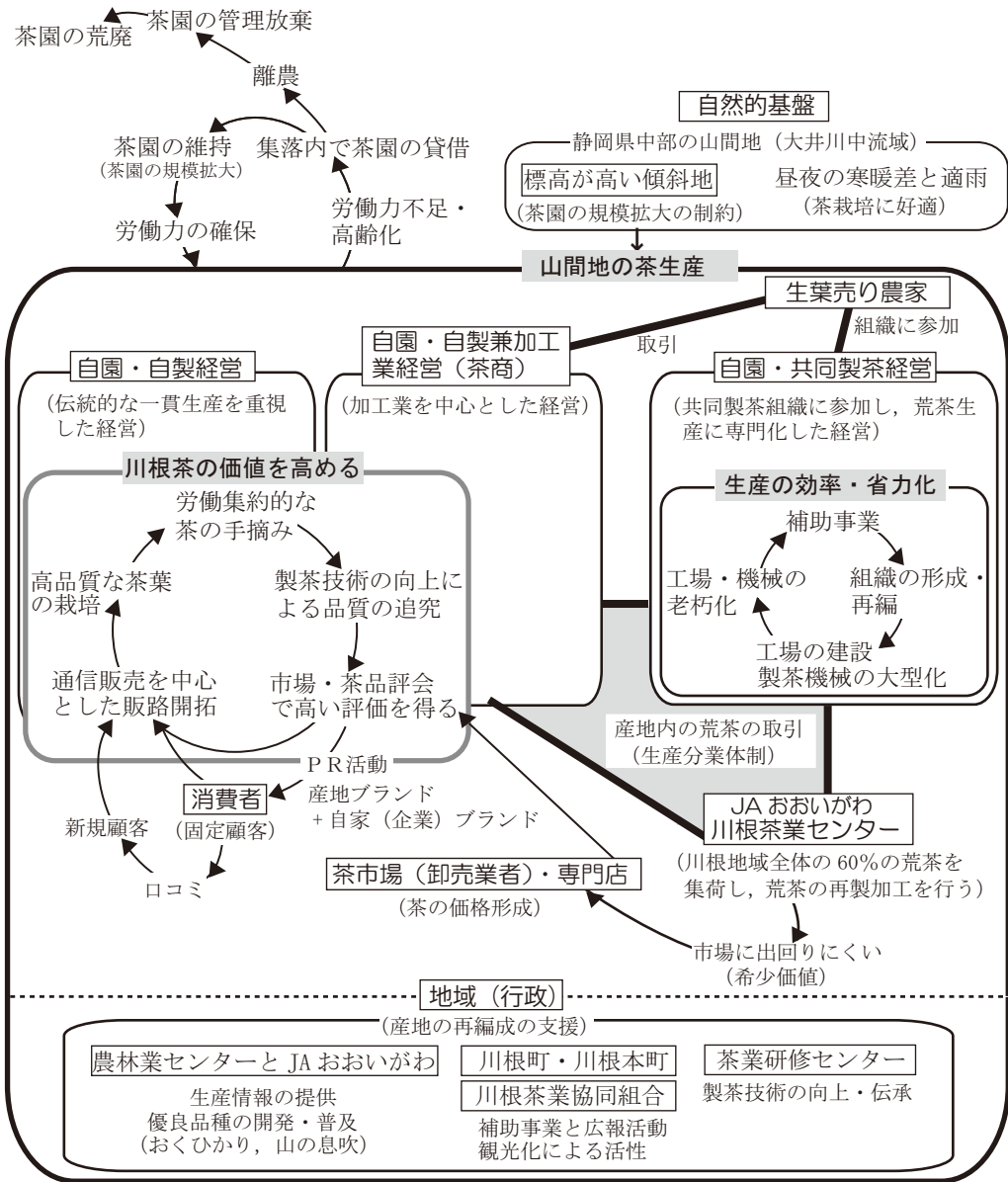


図10 川根地域における茶生産と産地の継続性

謝辞

本稿を作成するにあたって、矢ヶ崎典隆先生に懇切丁寧なご指導を賜りました。また、現地調査の際には、関係諸機関諸氏、茶生産者の方々に多

大なる温かいご配慮をいただきました。ここに記して心から感謝の意を表します。本研究の骨子は、2008年日本地理学会春季学術大会（於：獨協大学）にて発表したものを加筆・修正したものである。

注

- 1) 総務省家計調査年報によると、日本における年間1世帯あたりの緑茶・茶飲料の支出額は、1970年には2,967円であったが、1975年には5,196円へと急上昇した。それ以降は徐々に支出額が上昇し、2000年の6,810円をピークに2005年には5,646円へと低下している。
- 2) 日本の茶業・茶産地を総合的に把握した研究についてみると、地理学では浮田(1952)は県単位で茶の生産や流通から、茶の大量生産を行う静岡型と小規模ながら高級茶を生産する宇治型に区分した。山本(1973)は静岡県を日本の茶業の代表性を提示しうる地域と定義したうえで、日本の茶産地の地域性を体系化した。片岡(1984)は茶流通の地域類型を明らかにした。一方、農業経済学などの分野では、大越(1974)や増田(1986)は茶の生産から流通・消費にいたる茶業構造を明らかにした。鴻巣(2004)は市場構造の変化から茶産地では大量取引の対応に迫られていることを指摘した。
- 3) 関東地方の茶産地についてみると、地理学では山田(1970)は狭山茶産地の形成を明らかにし、宮沢(1984)や稲葉(1985)、今井(1988)は、都市化の進展のなかで都市の近接性をいかに茶業経営の変化を明らかにした。また、橋詰(1987)は、明治期に日本を代表する茶産地であった千葉県八街町を事例に、都市化との関連から茶業経営の衰退を論じた。中嶋(1994)は、明治期に茶生産が拡大した猿島台地における茶業の存立を検討した。
- 4) 九州地方の茶産地についてみると、地理学では片岡(1982)は、鹿児島県の新しい公設の産地市場に対し、荒茶工場がいかに出荷対応しているかを明らかにした。稲葉(1988)は、鹿児島県知覧町を事例に急成長を遂げている鹿児島県の茶の生産と流通を解明した。堤(1995)は八女地方における高級茶産地の形成プロセスを構造的に捉えるために、産地形成のキーとなった人々に着目した。一方、農業経済学などの分野では、平川ほか(1988)は八女地域の高級茶生産の今後の展開を指摘し、幸加木・板橋(2005)は、1960年代から急速に茶生産が拡大した産地では、集落単位から旧村単位への茶工場の再編されていることを指摘した。
- 5) 宇治茶産地に関する研究についてみると、地理学では谷岡(1950)は宇治茶生産に関わる労働力の特色を明らかにした。坂口(1985)や浦翼(1981)は宇治茶の下請産地である滋賀県や奈良県の茶業の経営形態を検討した。水元(1998)は宇治茶業の発展過程を明らかにした。一方、農業経済学などの分野では、増田(1980)は奈良県の茶産地を事例に、奈良県経済連によって産地市場を開設することにより、従来の生産者と仲買人の関係を断ち切り、農協共販が展開されてきたことを明らかにした。寺本(2004)は、近年の宇治市の都市化が進む中での対応を検討した。
- 6) 静岡県の茶産地に関する研究についてみると、地理学では山本(1973)の一連の研究をまとめた集大成がある。ト部ほか(1991)は、御前崎町における茶の生産構造と産地形成を明らかにした。山崎ほか(1990)は地域学習の視点から、沼津の茶業経営の特色を述べている。加えて、山野(1983)は愛知県西尾市の茶生産の構造を明らかにした。一方、農業経済学などの分野では、有本(1978, 1979a, 1979b, 1982)は緑茶の生産と流通の特色を考察し、1960年代から茶生産者の経営分化が進展を明らかにした。奥田(1981)は、緑茶の需給動向と昭和40年代の牧ノ原台地における大規模経営による産地再編を明らかにした。澤村(2003)や蘇・柴垣(2003)、福代(2000)は共同製茶の再編の必要性を指摘した。
- 7) 川根茶とは、静岡県川根本町と川根町で摘採された茶葉を同町内の製茶工場で加工し、出来上がった荒茶を使用し製品化した茶を指す。少しでも他産地の物が混入している場合は、「川根茶ブレンド」と表示する。
- 8) 2005年9月20日に中川根町と本川根町が合併して川根町が誕生した。町人口は約9300人、町面積は496.72km²のうち94%が山林地に占められた地域である。
- 9) 日本の茶生産を地域的にみれば、明治期の偏在的な生産状況が現在まで継続している(井上, 1971; 小西, 1992)。
- 10) この当時、手採み製茶を維持することで、1893年にはアメリカ合衆国シカゴ万博博覧会で川根茶が入賞した。1907年には、第1回川根茶業大会を契機に、品質向上を図るために宇治製茶教師を招いて製茶の講習会が催された(中川根町史編さん委員会編, 2005b)。
- 11) 茶の手摘みを担う雇用労働者は、1959年には茶生産農家586戸が延べ58,946人を雇用していたが、1965年には延べ11,963人へと減少している(中川根町史編さん委員会編, 2005b)。
- 12) 聞き取りによると、最近の借地の中には、集落内で茶園を放棄しそうな茶園があると、自分の茶園への病害虫の被害を防ぐために、町役場を通じて茶園・土地をやむなく借地する例もある(生産者H)。一方、人里離れた集落では、周辺に他人の茶園が無いと、茶園が放棄される事例が多い(生産者I)。

- 13) 2007年現在、川根本町では茶園造成については、10a以上の茶園造成を行う場合、これに要する経費の2分の1(10aあたり50万円まで)を補助している。茶園改植については、2a以上の老朽茶園の改植を行う場合、これに要する経費の2分の1(5aあたり20万円まで)を補助している。また、茶園改植が個人では困難な場合は、町が機械のレンタルを行っている。茶樹上部を粉碎する茶樹粉碎機の利用料6,900円/1時間、抜根作業をするバックホー機の利用料3,800円/1時間、整地と耕うんをするトラクターの利用料4,700円/1時間、深い溝掘りをするトレンチャー機の利用料2,900円/1時間である(「広報かわねほんちょう」2006年3月号より)。
- 14) 今後の山間地の茶業の存続は、さらなる品質向上を目指した高級茶生産しかないという指摘もある(小柳津・増沢, 1987; 藤森, 1994)。
- 15) 生産者が、やぶきた以外の品種を導入しにくい点は次のとおりである。①流通や需要がやぶきた主体のため、評価が得られにくい、②やぶきた以外に優良品種が見当たらない、③茶の価格が時期相場的、④品種に適した栽培製造技術の不足、⑤工場が大型化し、単独品種の製造が困難、⑥改植に対する投資がしにくいあげられる(中村1999; 畑中・中村, 2001; 鈴木, 2003)。
- 16) 静岡県では、やぶきた品種偏重の対策として、1976年から1980年にかけて茶優良品種早期育成事業「品種さがし運動」が行われた。また、1999年から2001年にかけて茶優良品種早期定着化拠点整備事業「品種ブランド化」が行われた。この結果、2001年にはじまった静岡県茶業振興基本計画では戦略品種の施策が打ち出された。戦略品種は県内の各茶産地にやぶきた偏重を是正するために、静岡県の奨励品種では、おくひかり、山の息吹、つゆひかり、香駿、さやまかおり、やまかい、さわみずかの7品種が選定されている(静岡県農業水産部, 2006)。

文献

- 有本信昭(1978): 緑茶の生産と流通に関する一考察。岐阜大学農学部研究報告, 41, 23-35.
- 有本信昭(1979a): 茶作先進地における下層兼業農家の実態－静岡県榛原町勝間地区の事例－。岐阜大学農学部研究報告, 42, 48-58.
- 有本信昭(1979b): 茶農協の良質茶生産と農家経営構造－静岡県榛原町富士勝茶農協の事例－。岐阜大学農学部研究報告, 42, 39-48.
- 有本信昭(1982): 茶作兼業農業の再生産条件と茶生産費に関する一考察。岐阜大学農学部研究報告, 46, 81-89.
- 稲葉俊彰(1985): 狭山茶業地域における茶業形態の分化。埼玉地理, 9, 9-17.
- 稲葉俊彰(1988): 遠隔地における茶業の経営形態と流通－鹿児島県知覧町を事例として－。埼玉地理, 12, 11-19.
- 井上敏夫(1971): 茶の需給動向と生産の地域的性格。地理, 16(8), 90-96.
- 今井英喜(1988): 都市化にともなう茶業地域の変容－狭山茶の事例－。東京学芸大学大学院修士論文(未発表), 128p.
- 浮田典良(1952): 滋賀県の茶業－農産加工業としての茶業の特質－。人文地理, 4, 410-426.
- 浦巽正夫(1981): 大和高原の茶業について。西田和夫: 奈良－その地域像の変遷－。大明堂, 99-110.
- ト部勝彦・鄭光中・山崎達夫(1991): 静岡県御前崎町における茶業地域の形成。地理誌叢, 32, 15-28.
- 大石貞男(2004): 『大石貞男著作集2 静岡県茶産地史』農山漁村文化協会。
- 岡本健治(1981): 山村における農業生産の組織化に関する研究－十和村を事例とする茶生産の組織化－。高知県農林技術研究所研究報告, 13, 63-70.
- 大越 篤(1974): 『日本茶の生産と流通』明文書房。
- 奥田信夫(1981): 緑茶の需給動向と産地の対応－静岡県牧ノ原南部茶産地を例として－。農林業問題研究, 17, 114-223.
- 上白石 実(2001): 近世後期川根茶業の展開と地域形成。日本歴史, 642, 51-65.
- 片岡義晴(1982): 鹿児島県財部町における荒茶工場の出荷動向。法政大学地理学集報, 11, 36-51.
- 片岡義晴(1984): 茶流通の地域類型。法政大学地理学集報, 13, 7-18.
- 片岡義晴(1985): 福岡県黒木町における茶生産の変貌と農家の対応。経済地理学年報, 31, 98-118.
- 片岡義晴(1993): 福岡県黒木町における共同製茶の変容。経済地理学年報, 39, 297-317.
- 國澤恒久(1999): 静岡県牧ノ原台地における茶業経営の再編。1999年日本地理学会発表要旨, 55, 122-123.
- 鴻巣 正(2004): 荒茶の産地市場の機能変化と流通の課題－特定実需要者向け取引の進展と産地の対応－。調査と情報, 10-16.
- 小西雅彦(1992): 我が国茶業の生成と発展－その歴史的発展の経過と地域おこしの現代的課題－。札幌学院商経論集, 9(2), 27-57.
- 小柳津 勤・増沢武雄(1987): 静岡県山間地域における共同製茶工場の経営実態と課題。静岡県茶業試験

- 場研究報告, **13**, 71-78.
- 小柳津 勤 (2004): 静岡県における茶品種普及への取り組み. 野菜茶業研究集報, **1**, 79-108.
- 坂口純子 (1985): 滋賀県朝宮茶業地域の性格. 地理学報告, **61**, 48-56.
- 酒井宣昭 (2003): 宮城県北上川流域における茶業の展開. 季刊地理学, **55**, 166-169.
- 幸加木尚徳・板橋 衛 (2005): 茶工場再編下における地域農業の新展開－クリンティかごしま・えい茶業(有)を事例として－. 農業経済論集, **56**, 91-100.
- 佐藤友香 (2004): 上勝町神田地区における阿波番茶の生産構造－上勝神田茶生産組合に対するアンケート調査より－. 徳島地域文化研究, **2**, 122-130.
- 笹原健児・多田秀之・塩野谷朋行・吉田行香・末木 護 (1991): 山間地茶業経営の経営構造－静岡県中川根町藤川地区を事例に－. 新潟大学教育学部地理学岡村研究室.
- 澤村章二 (1996): 静岡県の茶産地をみる. 茶, **49**(10), 34-38.
- 澤村章二 (2003): 共同製茶組織再編の経営管理と今後の課題. 静岡県茶業試験場研究年報, **24**, 35-42.
- 静岡県茶業会議所 (2003): 『茶の品種』静岡県茶業会議所.
- 静岡県農業水産部お茶振興室 (2001): 『茶流通実態調査報告書概要版』静岡県農業水産部.
- 静岡県農業水産部 (2006): 『茶業の明日を拓く 静岡県茶業振興基本計画－攻めの茶業－(H18～22)』静岡県農業水産部.
- 志太榛原農業改良普及所編 (1989): 『産地銘柄化推進方策 産地の顔が見える商品づくり－川根茶－』榛原農林事務所.
- 鈴木利和 (1999): 中山間地における地域産業連関表の作成と茶業が及ぼす経済的効果－静岡県中川根町を事例に－. 静岡県茶業試験場研究報告, **22**, 35-49.
- 鈴木英志 (2003): 静岡県における基盤整備 (8) 中川根町 (中山間地域総合整備事業) での取り組み 新造成地で「おくひかり」の産地ブランド化を後押し. 茶, **56**(5), 6-11.
- 蘇 倩・柴垣裕司 (2003): 静岡県における製茶工場の再編方向に関する研究. 農林業問題研究, **39**, 103-106.
- 谷岡武雄 (1950): 宇治茶の労働力の特色とその季節的移動. 地理学評論, **23**, 1-7.
- 堤 研二 (1995): 産業近代化とエージェンター近代の八女地方における茶華を事例として－. 経済地理学年報, **41**, 171-191.
- 寺本益英 (1999): 『戦前期日本茶業史研究』有斐閣.
- 寺本益英 (2004): 宇治茶ブランドの展開と今後の振興策. 経済学論究, **58**(3), 639-666.
- 中川根町史編さん委員会編 (2005a): 『中川根町史 近現代通史編』静岡県榛原郡中川根町.
- 中川根町史編さん委員会編 (2005b): 『中川根町史 近現代資料編下巻』静岡県榛原郡中川根町.
- 中川根町制三十周年記念誌編集委員会 (1992): 『中川根－ふるさとの足跡－』静岡県榛原郡中川根町役場.
- 中嶋則夫 (1994): 猿島台地における茶業の展開とその存立条件. 地理学評論, **67**, 257-277.
- 中澤久志 (2005a): 特集 がんばれ山の茶!!－山間地茶業振興策 (5) 産地と経営の視点から川根茶 (1) 過去に学ぶ－. 茶, **58**(8), 22-25.
- 中澤久志 (2005b): 特集 がんばれ山の茶!!－山間地茶業振興策 (6) 産地と経営の視点から川根茶 (2) 未来を語る－. 茶, **58**(9), 22-25.
- 中村順行 (1999): 静岡県中川根町の事例 (高収益で元気のでる茶品種の組み合わせ (上)). 茶, **52**(1), 14-17.
- 橋詰直道 (1987): 八街町における茶業について. 房総地理, **38**, 15-28.
- 畑中義生・中村順行 (2001): 生産者における品種茶の評価と意向調査－茶品種普及アンケート調査より－. 静岡県茶業試験場研究年報, **23**, 43-54.
- 平川一郎・野見山敏雄・中原秀人 (1988): 八女山間地域での高級茶生産の問題点と展開方向. 福岡県農業総合試験場研究報告 A, **7**, 89-94.
- 福代登子 (2000): 製茶業を中心とした相良茶産地の形成. 農政調査時報, **520**, 8-16.
- 深谷 元・松田宏道・松尾 猛・石上隆宏 (1982): 足柄茶の産地形成のメカニズムとその生産構造－神奈川県山北町清水地区を事例として－. 駒澤大学高校研究紀要, **7・8**, 34-47.
- 藤森 進 (1994): 『緑茶の時代』黒船出版.
- 本多恭子 (2007): 茶のルーツを探る－静岡県川根をたずねて－. 一宮女子短期大学紀要, **46**, 125-129.
- 増田佳昭 (1980): 緑茶流通における産地市場の展開と農協共販. 農林業問題研究, **58**, 11-18.
- 増田佳昭 (1986): 『茶の経済分析』農林統計協会.
- 水元 繁 (1998): 宇治茶業の歴史的発展過程と展開. 瀬戸内地理, **7**, 1-11.
- 宮沢松男 (1984): 狭山茶業地域の農家とその茶業経営の特色. 埼玉地理, **8**, 29-35.
- 本川根町史編さん委員会編 (2003): 『本川根町史通史編 3 近現代』本川根町.
- 山崎憲治・内田博幸・佐久間直樹 (1990): 地域学習のこころみ－沼津の自然と農業－. 東京都立大学附属

- 高等学校研究紀要, 28-50.
- 山田邦彦 (1970) : 狭山茶業地域の展開. 埼玉研究, 15-28.
- 山野明男 (1983) : 愛知県西尾市における茶栽培の一考察. 地域社会, 4(2), 1-22.
- 山本正三 (1960) : 静岡県中部の山地における茶業－山地型茶業の構造と成立条件－. 地理学研究報告, IV, 57-86.
- 山本正三 (1973) : 『茶業地域の研究』大明堂.